夏の菓子帖

「大石龍門ふるさと絵屏風」

お菓子のご注文

インターネットから

お電話から 0120-465-320

受付時間 / 9：00 〜 16：30（水・日曜日を除く）
※都合により変更させていただく場合がございます。

FAXから 0120-869-996

※電話もしくは FAX にて受注確認のご連絡をさせていただきます。
※ご注文用紙は叶 匠壽庵ホームページよりダウンロードしていただけます。

● 商品についてのお問い合わせ　お客様センター 0120-257-310
受付時間 / 9：30 〜 17：00（土・日曜日・祝日を除く）

叶 匠壽庵（かのう しょうじゅあん）　Kanou Shoujuan

本社　寿長生の郷（すないさと）
〒520-2266　滋賀県大津市大石龍門４丁目２番１号

Address：4-2-1 Oishiryumon Otsu Shiga 520-2266 Japan
E-mail：contact@sunainosato.com（English OK）

●弊社の小豆は、商品の特性により産地を選んでおります。
〈 丹波産（京都府・兵庫県）、滋賀県産、北海道産など 〉
●掲載商品の価格には送料は含まれておりません。
●パッケージデザイン及び詰合せの内容は変更させていただく場合がございます。
●店舗により掲載商品が一部ご覧いただけない場合がございますが、
ご注文は承りますのでお気軽にお申し付けください。
●当カタログ記載の価格は全て税込価格です。(　)内に本体価格を記載しています。
●このカタログの有効期限は 2022 年 4 月中旬から 2022 年 8 月下旬までとさせていただきます。

〈表紙〉「大石龍門ふるさと絵屏風」（一部抜粋）
叶 匠壽庵の本社がある、大津市大石龍門地域の風土と暮らしの様子を描いた生活ものがたり絵図。
ここに住む人々の心に残る山や川、田や畑、その中で展開する春夏秋冬の農作業をはじめとする
生業の様子、家並み、神社や寺、そこで行われる祭礼行事。行き交う人々、遊ぶ子どもたち、
草木虫魚、獣たち…。「ふるさと絵屏風」にはそれらが描かれています。
2020 年 4 月から 2 年をかけて、大石龍門自治会の皆さまと協働で制作しました。

2022 年度版

【表紙】大石龍門ふるさと絵屏風（記憶絵）

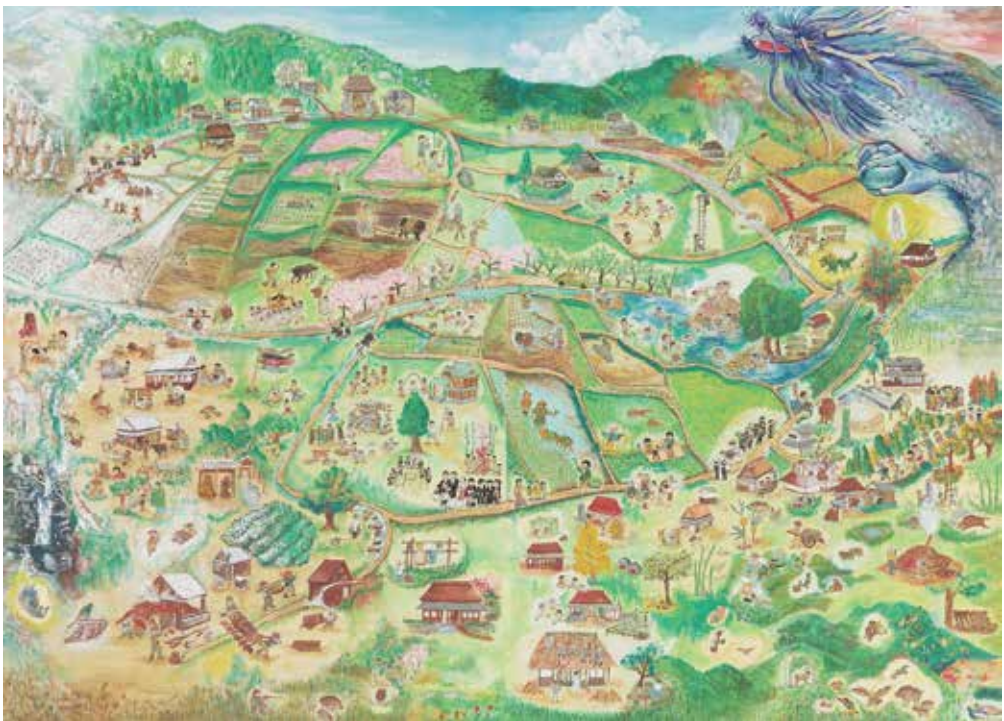
歴史を語り、未来へつなぐ。

地域とともに

滋賀県大津市大石龍門。叶 匠壽庵は田畑が多く残る自然豊かな丘陵地に本社を構えております。

今回、表紙に採用した「大石龍門ふるさと絵屏風（記憶絵）」は、ここに住む人々の記憶に残る地域の風土と暮らしの様子を描いた生活ものがたり絵図です（以下、記憶絵）。

２０２０年４月から２年をかけて、大石龍門の皆さまと協働で制作しました。これは、地域の歴史や記憶を保存するだけではなく、その過程で気付いた恵みを皆で語り継ぎながら未来を考えるきっかけとなります。

そもそも和菓子は古くから地域の歴史や文化（年中行事・慶事）、素材につながっているもの。そして、四季とも結びついています。私たちの足元の歴史、生活のストーリーを聞き、学び、絵にする語らいの中でお菓子づくりにつなげる新たな発見をしたい、という思いもありました。

横３２００× 縦２０００㎜の大作が出来上がりました

交流を深めて

記憶絵は、人々の心に残る故郷の印象と思い出を聞き取り、今では見られないカタチを絵にしていくので「心象絵図」とも呼ばれています。

まずは「なつかしい風景、音、匂い、感触、味」についてアンケートで回答していただく。春夏秋冬の農作業をはじめとする生業の様子、山を歩いての結婚式、学校終わりの牛の世話。川遊び兼食料調達の魚取り。夜空の下でいっぱいに飛び散る蛍の光。地域を挙げてのお祭り騒ぎ…。そしてそこから派生する記憶を辿っていきます。聞いていくと、さらに会話は広がり、絵にしたい事柄が固まっていきます。

そこから構図を考え、下絵の製作、本番の絵図へ。ここならではの記憶絵が今年３月、完成を迎えました。

完成お披露目会

未来へ

この大石龍門という里山で営む私たちは、人とのつながりを大切に、自然環境保全、清掃活動、休耕田活用などに取り組みながら地域とともに歩んでおります。これは持続可能な里山での暮らしを実現するSDGsの取り組みの一環でもあります。この地に受け継がれてきた風土と文化を守っていくことが使命であり存在価値と考えます。

この絵は観賞用ではありません。「使う絵」として、地域の方々には語り部となっていただき、子どもたちへの郷土学習、回想法としてお年寄りの脳の活性化、様々な活用が考えられます。私たち企業としても、昭和３０年代に神社で行われていた江州音頭を絵のお披露目会とともに実施し、お客様も一緒に踊り楽しむことができました。子ども神輿も併せて企画し、世代を超えたイベントとなりました。

ひとつひとつは小さな活動ですが、〝滴り積もりて淵となる〟よう未来へつないでいきます。

地元の子どもを交えての下絵づくり

現在の龍門町

季節商品

水羊羹

みずようかん

小豆濃く、なめらかに。

叶 匠壽庵、夏一番の涼菓。
手間を惜しまず、小豆の味を大切に濃厚なこし餡に仕上げました。
合わせる天然糸寒天は、厳選された天草を使用。寒さの厳しい時期に天日干しを繰り返し行う伝統製法でつくられ、なめらかな口当たりを生みます。

1個　324円
(300円)

販売期間：
4月中旬～9月初旬
賞味期限：
製造日より40日

MZ-9
3個入　1,026円
(950円)

MZ-20
6個入　2,160円
(2,000円)

MZ-30
9個入　3,240円
(3,000円)

Summer limited Mizuyokan

A jelly-like confection made with sweet red bean paste and agar-agar (plant-based gelatin extracted from seaweed).
We use a special type of agar-agar called Itokanten which has thread-like thin form and creates a delicately silky texture.
Mizuyokan is especially loved as a Japanese summer treat.

滴り積もりて淵となる。

叶 匠壽庵が居を構える、大石龍門の地。
ここに流れる清らかな水の恩恵を受け、それを大事に守ってきました。

菓子は、特に水羊羹は〝水〟が命。

SDGsを掲げ、地元の水源の清掃活動など、
地域に根ざした里山の自然環境保全にも積極的に努めて参りました。

しかし我々は本当に責任を果たせているのだろうか？
暖簾にあぐらをかいてないか？
もっとできることがあるのではないか？

今できる最大のことは何か？
それは、長年愛されてきた水羊羹の〝竹容器〟を、勇気をもって
〝麻の葉容器〟に変更することでした。
プラスチック使用量を８２％※当社比、
年間５５トン削減できました。

環境に対しては小さな一歩と
なりますが、大きな淵となるよう
この地から発信してまいります。

右／新"麻の葉容器"
左／旧"竹容器"

麻葉容器

大石龍門の水源「又ヶ谷の渓流」と本社「寿長生の郷」

抹茶（まっちゃ）水羊羹（みずようかん）

豊かに香る、抹茶。

香りに優れた宇治抹茶を使用。口溶けなめらかな水羊羹に、抹茶のほろ苦さを閉じ込めました。すっきりとした味わいです。

1個	378円（350円）

販売期間：5月初旬～8月下旬
賞味期限：製造日より30日

3個入	1,188円（1,100円）
6個入	2,484円（2,300円）
9個入	3,726円（3,450円）

Summer limited Matcha Mizuyokan

A richly matcha-flavored mizyokan. The mellow taste of matcha comes from pure tea leaves of Uji Matcha. It is a variation which brings you another freshness. The deep green tea evokes images of the rolling hills of the tea fields in the summer.

季節商品

郷の氷室（さとのひむろ） 梅（うめ）

梅の実、ひとつ。

やさしい甘みとすっきりとした酸味の梅果汁に、梅の甘露煮を一粒落としました。

寿長生の郷では約千本の城州白梅（じょうしゅうはくばい）を育てており、六月になるとふくよかな実をつけます。

1個	432円（400円）

販売期間：5月初旬～8月下旬
賞味期限：製造日より40日

3個入	1,350円（1,250円）
6個入	2,808円（2,600円）
9個入	4,212円（3,900円）

Summer limited Satonohimuro Ume

A ripe Ume plum is enveloped in a plum jelly. The plums are carefully prepared for over a year to preserve the perfect balance of sweetness and tartness of the fruit.

MZ-30 水羊羹９個入
3,240円(3,000円)

MZ-20 水羊羹６個入
2,160円(2,000円)

MZ-19K 濃果汁詰合せ６個入
2,052円(1,900円)
水羊羹２個、濃果汁(清見)２個、
濃果汁(清水白桃)２個

KN-23 あも・水羊羹詰合せ
2,484円(2,300円)
あも１本、水羊羹３個

KN-36 あも・水羊羹詰合せ
3,888円(3,600円)
水羊羹２個、抹茶水羊羹２個、
郷の氷室(梅)２個、あも１本

MZ-23 水羊羹詰合せ６個入
2,484円(2,300円)
水羊羹２個、抹茶水羊羹２個、
郷の氷室(梅)２個

●こちらの詰合せは、８月下旬までの販売とさせていただきます。詳しくは販売員までお問い合わせください。

季節商品

濃果汁（こいかじゅう）

清見（きよみ）
清水白桃（しみずはくとう）

果実、ぎゅっと。

和歌山県有田産の清見オレンジは、香りが良く果汁が豊富。完熟した実を搾汁して、美味しさを詰め込みました。
岡山県産の清水白桃を、贅沢に使用し豊かな甘みと爽やかな酸味を味わっていただけます。
冷やしてさらに美味しく。

写真／手前：濃果汁（清見） 奥：濃果汁（清水白桃）

濃果汁（清見）
1個 270円
(250円)
販売期間：
５月初旬～８月下旬
賞味期限：
製造日より40日

濃果汁（清水白桃）
1個 324円
(300円)
販売期間：
５月初旬～８月下旬
賞味期限：
製造日より40日

※3、6、9個入もございます

Koikaju Kiyomi A Kiyomi orange jelly. This Japanese variety of orange is a cross between Unshu Mikan mandarins and oranges. This tiny cup is packed full of fresh flavor. It will remind you a freshly picked orange.

Koikaju Shimizuhakuto A peach jelly made with Shimizuhakuto produced in Okayama Prefecture. With the full and rich flavor of this heirloom variety of peach, it will surely be a perfect summer treat.

季節商品

栗山家（くりさんが）

冷やして、もっちり。

山々にひっそり佇む庵の姿を模しています。

小豆の煮汁を加え、丁寧につくったこし餡の羊羹生地は風味豊か。中には栗の甘露煮をまるごと一粒入れました。

少し冷やして、がおすすめです。

1個 270円（250円）
販売期間：4月中旬～8月下旬
賞味期限：製造日より30日

夏限定パッケージ

5個入 1,458円（1,350円）
10個入 2,916円（2,700円）

KN-26
あも・栗山家詰合せ
2,862円（2,650円）
あも1本、栗山家5個

Kurisanga

A sweet chestnut is covered with smooth red bean paste dough. The dough has an incredible combination of springy and smooth texture with a faint aroma. The restrained sweetness amplifies the hearty taste of chestnut.

季節商品

夏の玉露地（なつのたまろじ）

餅と小豆を、涼やかに。

夏の暑さをやわらげ、場を清めるとされる打ち水。そんな水を打った露地を模しています。

やわらかい餅羹の上に、粒よりの小豆を透き通った錦玉（きんぎょく）でとどめました。

※写真奥の「夏の玉露地（白小豆）」は、夏のギフト「夏水羹」(P.21)のみのお取り扱いとなります。

1個 270円（250円）
販売期間：5月初旬～8月下旬
賞味期限：製造日より50日

KN-23T 季寄せ
2,538円（2,350円）
水羊羹3個、夏の玉露地2個、栗山家3個

KN-36T 季寄せ
3,942円（3,650円）
水羊羹3個、あも1本、夏の玉露地2個、栗山家3個

Natsuno Tamaroji

Sweet red beans are layered on mochi and it is coated with agar jelly. This confection is designed to express the wet stone pavement created by “uchimizu”. It is the summer tradition that people sprinkle the water on the ground for the purpose of cooling and purifying a place.

季節商品

わらび羹（わらびかん） ほうじ茶羹（ほうじちゃかん）

切子ガラスのように
光る、夏の菓子。

わらび羹は、もっちりとした食感。こし餡蜜をかけてお召し上がりください。
ほうじ茶羹はぷるん、と口溶けよく、香ばしいお茶の風味が広がります。コクのある黒蜜をかけて。

※夏のギフト「夏水羹」(P.21)のみのお取り扱いとなります。

わらび羹
1個 238円(220円)
販売期間：
　5月中旬～8月下旬
賞味期限：製造日より90日

ほうじ茶羹
1個 238円(220円)
販売期間：
　5月中旬～8月下旬
賞味期限：製造日より90日

Hojichakan A hojicha jelly. Hojicha is a roasted green tea. The toasty, slightly smoky and mellow flavor brings a freshness. Add the brown sugar syrup for a milder note.

Warabikan A jelly-like confection made with bracken starch called “warabi” in Japanese. Warabi is an edible wild plant. Bracken starch is made from dried roots of warabi and it creates the smooth feeling and the translucent amber color. It goes well with sweet bean paste.

草庵蕨 そうあんわらび

蕨粉を使用した、ほどよい口溶けの生地でこし餡を包みました。
香ばしい黒豆きな粉の装いで。

2個入　605円(560円)
販売期間：5月初旬～8月初旬
消費期限：製造日より3日

Soan Warabi
A bracken starch jelly filled with smooth red bean paste and covered with black soy bean flour. It has a smooth and mochi-like texture. Please enjoy this fresh sweet within 1-2 days.

涼をいただく

代表銘菓

あも

ほろほろと、ほどけるような小豆。

味と香りがよく、皮が薄くて口当たりのよい「丹波大納言小豆」。じっくりと時間をかけて糖蜜をふくませ、手炊きをしています。職人はその日の気温湿度などにより炊き方を加減し、ふっくらと艶やかな餡をつくります。

羽二重餅はとろけるよう。小豆はやさしくほどけます。

1本　1,296円
(1,200円)

販売期間：通年
賞味期限：製造日より26日

1本〈箱入〉1,404円
(1,300円)

2本入　2,808円
(2,600円)

Popular Item　Amo

It is made of mochi and sweet red bean paste in a bar style. The mochi is especially soft and a rare variety of red bean called Tamba Dainagon gives it a distinct sweet flavor. Please cool it and cut it into the desired size when you enjoy.

代表銘菓 季節限定

あも 蓬（よもぎ）

伊吹の蓬、やわらかいところのみ。

新緑香る「蓬」を羽二重餅に練り込んだ季節限定のあも。

古くから薬草の宝庫で知られる滋賀県伊吹山麓。ここに「伊吹農園」を拓き、地元の方々と共に大切に蓬を育てています。収穫は一枚一枚丁寧に。やわらかいところのみを摘み取ります。

1本　1,404円
(1,300円)

販売期間：
4月初旬～6月初旬
賞味期限：
製造日より26日

1本〈箱入〉1,512円
(1,400円)

あも・あも(蓬)詰合せ
2,916円 (2,700円)
あも1本、あも(蓬)1本

Seasonally limited　Amo Yomogi

Only available from April to June. Mochi with "yomogi" is covered with sweet bean paste. "Yomogi" is a Japanese herb and an aromatic plant. The leaves give the mochi a sweet and refreshing flavor.

代表銘菓 季節限定

あも こしあん

丹波大納言小豆のこしあん。

五〇年で培った丹波大納言小豆へのこだわりの業をこしあんに。

素材の風味、小豆と餅のバランスなど「あも」の持つ良さに加えて、銅釜で丁寧に炊きあげたこしあんの持つなめらかな口あたりを吟味して仕上げました。

1本　1,296円
(1,200円)
販売期間：
6月中旬～8月下旬
賞味期限：
製造日より26日

1本〈箱入〉1,404円
(1,300円)

あも・あも(こしあん)詰合せ
2,808円 (2,600円)
あも1本、あも(こしあん)1本

Seasonally limited　Amo Koshian

Our signature confection Amo marked its 50th anniversary last year. To celebrate this delightful event, we created a new edition. Smooth sweet red bean paste makes a delectable stand-in for whole sweet red bean paste. The remarkably smooth feel and elegant flavor enhance the silky texture of the mochi.

通年商品

あも歌留多（あもかるた）

あもを愉しむ。

滋賀・近江神宮に眠る百人一首を色鮮やかに再現。

滋賀県産のもち米（滋賀羽二重もち）の最中種で「あも」を挟んで、さくさくの手作り最中としてお召し上がりください。

期間により、限定の絵柄が登場します。

あも歌留多(最中種)
1箱　540円
(500円)
販売期間：通年
賞味期限：
製造日より180日
※最中種のみ入っております。

5組 10枚入

AK-24 あも歌留多
2,592円 (2,400円)
あも1本、
あも歌留多(最中種)2箱

Amo Karuta

Pairs of rice wafers created in the image of Karuta, a classic Japanese card game. It is based on Hyakunin Isshu, a Japanese anthology of one hundred Japanese Waka poem from different poets. The wafers perfectly go well with our signature confectionery Amo. Enjoy the crispy texture and sweet flavor.

銘菓

標野（しめの）

茜さす 紫野ゆき
標野ゆき
野守は見ずや
君が袖振る
（額田王）

古（いにしえ）の近江大津宮の時代（668年頃）に、蒲生（がもう）の丘（現在の滋賀県蒲生郡）で詠まれた恋の歌。惹かれ合いながらも結ばれることが許されない甘く切ない恋心をあらわしました。

自家梅蔵で熟成させた甘い香りを放つ城州白梅（じょうしゅうはくばい）に、赤色が鮮やかな梅の品種「露茜（つゆあかね）」を加え、美しい色の階調に。稜線を描いた象（かたち）は蒲生の丘を想像させます。

1個 216円
（200円）
販売期間：通年
賞味期限：製造日より40日

5個入 1,242円
（1,150円）

KM-20
あも・標野詰合せ
2,160円（2,000円）
あも1本、標野3個

Shimeno

A plum jelly made of homemade plum wine created from two different kinds of plum. Locally produced Joshuhakubai gives it a mellow flavor, and Tsuyuakane imbues it with a vivid red hue.

銘菓

閼伽井（あかい）

黒蜜（くろみつ）きなこ
抹茶（まっちゃ）

滋賀・三井寺に湧く「閼伽井屋」の水は天智・天武・持統の御三帝の産湯に使われたと伝えられています。功徳の願いを込めて三つの餅にあらわしました。

滋賀県産大豆のきな粉をまぶしたコシのある羽二重餅です。

「黒蜜きなこ」は、黒蜜をかけて。

「抹茶」は、近江朝宮茶の抹茶きな粉と抹茶蜜をかけて。

黒蜜きなこ
1個 216円（200円）

抹茶
1個 238円（220円）

販売期間：通年
賞味期限：製造日より26日

閼伽井詰合せ5個入
1,232円（1,140円）
黒蜜きなこ3個、抹茶2個

KM-22
あも・閼伽井詰合せ
2,420円（2,240円）
あも1本、
閼伽井（黒蜜きなこ）2個、
閼伽井（抹茶）2個

Akai Kuromitsukinako　Three pieces of mochi are covered with soy bean flour with a rich nutty flavor. Pour the enclosed brown suger syrup on them for a richer taste.

Akai Matcha　Matcha powder and matcha syrup are enclosed with a package of three pieces of soy bean powdered-mochi. Add the matcha flavor to them to make your own matcha mochi.

匠壽庵 大石最中・石山弄月詰合せ

NO-29
3,186円 (2,950円)
匠壽庵 大石最中 15個

NO-20
2,160円 (2,000円)
匠壽庵 大石最中 10個

NO-10
1,102円 (1,020円)
匠壽庵 大石最中 5個

NI-27
2,970円 (2,750円)
石山弄月 15個

NI-18
1,998円 (1,850円)
石山弄月 10個

NOI-29
3,132円 (2,900円)
匠壽庵 大石最中 10個、
石山弄月 5個

NOI-28
3,078円 (2,850円)
石山弄月 10個、
匠壽庵 大石最中 5個

NOI-19
2,106円 (1,950円)
匠壽庵 大石最中 5個、
石山弄月 5個

長く愛される和菓子

通年商品

匠壽庵 大石最中（しょうじゅあん おおいしもなか）

歴史と伝統が
息づく
地元「大石」へ。

1個 195円
(180円)
販売期間：通年
賞味期限：製造日より10日
●つぶ餡の最中

通年商品

石山弄月（いしやまろうげつ）

月に見立てた
どら焼きに
古よりの
思いをはせて。

1個 173円
(160円)
販売期間：通年
賞味期限：製造日より16日
●つぶ餡のどら焼き

Oishi Monaka A pair of crispy rice wafers filled with sweet red bean paste. Monaka is one of the classic of wagashi.

Ishiyama Rogetsu Sweet red bean paste pan cake generally called Dorayaki. It is a perfect snack for on-the-go.

夏のギフト好適品

夏水羹　なつすいかん

水羊羹をはじめとした瑞々しい夏の商品を詰合せました。

KS-50
5,400円（5,000円）
夏の玉露地３個、夏の玉露地（白小豆）2個、
水羊羹４個、抹茶水羊羹２個、
濃果汁（清見）2個、
ほうじ茶羹２個、わらび羹２個

KS-40
4,320円（4,000円）
夏の玉露地２個、
夏の玉露地（白小豆）2個、
水羊羹４個、抹茶水羊羹２個、
ほうじ茶羹２個、わらび羹２個

KS-30
3,240円（3,000円）
夏の玉露地２個、
夏の玉露地（白小豆）2個、
水羊羹３個、
ほうじ茶羹２個、わらび羹２個

夏銘菓詰合せ

代表銘菓「あも」と叶 匠壽庵を代表する人気商品の詰合せです。

KN-50
5,400円（5,000円）
水羊羹６個、栗山家２個、
閼伽井（黒蜜きなこ）2個、
あも１本、標野３個

KN-40
4,320円（4,000円）
水羊羹３個、栗山家２個、
閼伽井（黒蜜きなこ）2個、
あも１本、標野３個

KN-30
3,240円（3,000円）
あも１本、水羊羹２個、
栗山家２個、標野２個

●夏のギフト６点は５月中旬から８月下旬までの販売とさせていただきます。

ご進物に、匠壽庵菓子

雅撰（がせん）

創業当時、今までにない独自のスタイルを開発しようと、
重箱形式の箱をつくり上げました。
色々な化粧をした個包装菓子がぎっしりと
詰められた姿は、まさに菓子の玉手箱。
多くのお客様から現在も愛されています。

GS-50
雅撰（がせん）二段 5,400円（5,000円）

上段 / あも１本、夏の玉露地２個、栗山家３個
下段 / 水羊羹２個、抹茶水羊羹２個、郷の氷室(梅)２個
※５月初旬より販売開始させていただきます

KN-36A **季寄せ**
3,942円（3,650円）
水羊羹３個、あも１本、栗山家５個

KN-30A **季寄せ**
3,240円（3,000円）
標野３個、あも１本、栗山家２個、
閼伽井（黒蜜きなこ）２個

吟味した素材と菓匠の技が生きる
叶匠壽庵の菓子を詰合せました。

KN-20 **栗山家・標野詰合せ**
2,214円（2,050円）
栗山家５個、標野３個

KN-17 **水羊羹・標野詰合せ**
1,836円（1,700円）
水羊羹３個、標野３個

KN-36T **季寄せ**
3,942円（3,650円）
水羊羹３個、あも１本、
夏の玉露地２個、栗山家３個
※５月初旬より販売開始させていただきます

KN-23T **季寄せ**
2,538円（2,350円）
水羊羹３個、夏の玉露地2個、栗山家３個
※５月初旬より販売開始させていただきます

KN-33C **季寄せ**
3,564円（3,300円）
水羊羹３個、あも（こしあん）１本、
栗山家２個、閼伽井（黒蜜きなこ）２個
※６月中旬より販売開始させていただきます

KN-23C **あも（こしあん）・水羊羹詰合せ**
2,484円（2,300円）
あも（こしあん）１本、水羊羹３個
※６月中旬より販売開始させていただきます

●こちらの詰合せは８月下旬までの販売とさせていただきます。詳しくは販売員までお問い合わせください。

佳き日、幸せの門出に

紅白薯蕷饅頭（こうはくじょうよまんじゅう）

歓び事にふさわしい菓子。

つくね芋と砂糖を使用し生地を合わせ、しっとりときめ細やかで風味豊かな生地に仕上げました。

5個入（直径70mm）
2,700円
（2,500円）

2個入（直径70mm）
1,080円
（1,000円）

中2個入（直径60mm）
864円
（800円）

小2個入（直径40mm）
486円
（450円）

紅の中はこし餡、
白の中は白餡とつぶ餡
の二重餡
※小の白は二重餡では
なく、つぶ餡のみ

消費期限　製造日より３日間
ご予約承り　５日前

寿菓（じゅか）

健やかな成長をにっこり見守ります。
七五三のお祝いなどに。

えくぼをかたどった薯蕷饅頭。こし餡を包み込みました。

8個入
2,160円
（2,000円）

消費期限
製造日より３日間
ご予約承り　５日前

●熨斗や水引はご使用用途により、対応させていただきます。
詳しくは販売員までお問い合わせください。

結び露（むすびつゆ）

結ぶ御縁を祝います。

紅は丹波の黒豆入り小豆羊羹を、白は柚子皮の糖漬けをのせ紅羊羹を、それぞれ上用生地で巻き上げました。

2本組
2,700円
（2,500円）

消費期限
製造日より５日間
ご予約承り　７日前

鶴亀薯蕷（つるかめじょうよ）

鶴千年亀万年、共に末永く。
結婚、長寿のお祝いに。

鶴は薯蕷生地で白餡とつぶ餡を包み蒸し上げ、亀は桃山生地でこし餡を包み焼き上げました。

各1個入
2,700円
（2,500円）

消費期限
製造日より５日間
ご予約承り　７日前

百福百寿（ひゃくふくひゃくじゅ）

喜ばしい名に願いを込めて。
長寿のお祝いに。

ひとつひとつ手詰めをした大振りの最中。つぶ餡と求肥が入っています。

1個入
1,080円
（1,000円）

消費期限
製造日より８日間
ご予約承り　６日前

お悔みに、お返しに

黄白薯蕷饅頭（きしろじょうよまんじゅう）

仏事に用いられる代表的な菓子。

5個入（直径70mm）
2,700円（2,500円）

2個入（直径70mm）
1,080円（1,000円）

中2個入（直径60mm）
864円（800円）

小2個入（直径40mm）
486円（450円）

黄の中はこし餡、
白の中は白餡とつぶ餡
の二重餡
※小の白は二重餡では
なく、つぶ餡のみ

消費期限　製造日より３日間
ご予約承り　５日前

寺宝最中（じほうもなか）

南無阿弥陀仏、
弁慶の守り刀にあやかって。

寺宝となっている元比叡山僧侶・武蔵坊弁慶の刀の鍔を大きさそのままに象りました。

2個入
2,160円
（2,000円）

1個入
1,080円
（1,000円）

つぶ餡に求肥が
入った大振りの最中

消費期限
製造日より８日間
ご予約承り　６日前

SDGs 宣言

叶 匠壽庵は滋賀県大津市を発祥とする和菓子屋として、地域に根差した商品と日本文化の継承を礎に営んできました。１９８５年には和菓子づくりは素材づくりであるとの思いから「農工ひとつ」を掲げ、大石の山林を開墾し、農園を持つ工場として「寿長生の郷（すないのさと）」を開郷。里山の中で自ら菓子の素材をはじめ、季節の花々を育て、日々自然の厳しさや恵みを肌で感じることでお菓子づくりへと発展させてきました。

私たちは、今まで培ってきたヒトづくりやモノづくり、また寿長生の郷における里山環境での取り組みや地域住民との交流の中で生まれる課題をひとつひとつ洗い出し、持続可能な社会の実現に向けて解決してまいります。

しが生物多様性取組認証制度３つ星取得

しが生物多様性取組認証制度は、滋賀県が県内事業者各団体の、自然環境保全の取り組みを評価・認定する制度です。

２０２１年 3月、叶 匠壽庵は最高位の３つ星を取得しました。特に資源の利活用と保全については、高い評価点をいただきました。

和菓子製造業者として、健康で安心な原料の確保、日本文化の基軸である多様で変化に富んだ自然美の保全継承に今後も努めて参ります。

◀ しが生物多様性取組認証3つ星取得について詳細はこちらから

おいしいのそばにはいつも美しい水が

叶 匠壽庵本社工場、寿長生の郷で使用する水は、地元・大石龍門の又ヶ谷から引いています。水質検査では、清らかさにおいて優れた数値が示されています。

その名のとおり龍門地区は、龍神伝説の伝わる千年の里。大石川の東西に広がる棚田では、代々米づくりをしてきた人々が水の神を祀り、棚田を満たす清流を守り続けてきました。水路掃除もそのひとつ。代かき前の春と出穂期の夏、田を所有する各戸の代表は、源流から地区に至る延べ１キロの水路の泥や草をさらいます。この作業に、叶 匠壽庵も水利組合の一員として毎年参加しています。

おいしいものの産地のそばには、いつも美しい水がある。これからも末永く清流が守られますように。そしてみなさまのお口に叶う菓子をお届けできますように。

約１キロ続く水路

清掃活動風景

◀ その他 SDGs の取組み内容についてはこちらから

寿長生の郷（すないのさと）

滋賀県大津市大石龍門。
六万三千坪の自然豊かな丘陵地。
菓子づくりの原点は「農」にあるとの思いから
山を開墾し、菓子の原料を育てています。
苑内には菓子売場、お茶室、
お食事・甘味処、ベーカリーがございます。
心休まるひとときをお過ごしください。

総合案内所（古民家）

10時～LO16時15分

和菓子、梅酒を販売。
期間限定で日光天然氷「氷室守」をご提供。
氷室守〈抹茶小豆・城州白梅・みぞれ小豆〉他。
期間：5月初旬～9月下旬予定

Sunainosato is the headquarters of Kanou Shoujuan set in extensive woodlands with 51 acres near Lake Biwa. In this rural sight, you can enjoy seasonal views and events. We offer traditional Japanese dishes, Japanese style desserts and café & bakery and beautiful tea ceremony as well. Take a behind-the-scenes look and experience traditional Japanese confectionery world.

山寿亭（さんじゅてい）

11時～／13時～の2部制 ※要予約

寿長生懐石・美山つづら弁当に加え
近江牛鉄板焼きコースをご用意。
旬の食材を、季節の彩りとともに。
特別なひとときをお愉しみくださいませ。

梅窓庵（ばいそうあん）

お食事 11時30分～LO14時
甘味 10時～LO16時15分

梅林観ゆるお食事・甘味処。
ご予約なしでお愉しみいただけます。

ベーカリー&カフェ 野坐（のざ）

1F ベーカリー

10時～16時 ※無くなり次第終了

国産小麦や和菓子屋自慢の餡を使用。
匠のあんぱん、あんこバター、笑福食パン 他。

2F カフェ

10時～LO16時15分

コーヒーを一杯ずつサイフォンで
お淹れしております。
パンやデザートと一緒にどうぞ。
野坐ブレンド、マンデリン、炭焼アイス珈琲 他。

●ご予約・お問い合わせ / 寿長生の郷
電話 077-546-3131
FAX 077-546-6696

〇通常、水曜日定休
詳しくはホームページもしくはお電話にてお問い合わせください。
※内容は変更となる場合がございます

寿長生の郷
ホームページ▷